СВОЙСТВЕННЫЕ КОРЕЕ

СВОЙСТВЕННЫЕ КОРЕЕ

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
111 чучхе (2022)

Предисловие

Корея с прекрасными горами и прозрачными реками издревле называлась страной, вышитой шелком, раскинувшейся на три тысячи *ли*. Здесь много известных местных продуктов, в том числе кэсонский корё-инсам (женьшень), славящийся особым ароматом, вкусом и лекарственным действием.

В ходе создания своей седой, пятитысячелетней истории корейская нация обрабатывала и употребляла разных видов природные материалы в соответствии со своими физическими особенностями и склонностями.

Из таких метных продуктов, в которых отражены выдающиеся мудрость и талант корейской нации, некоторые за свою редкость, своеобразность и изящность получили широкую известность не только в Корее, но и во многих странах мира.

Книга предлагает вниманию читателей часть из многих местных продуктов Кореи.

Содержание

Блюда ····· 3

Пхеньянрэнмён ····· 3
Пхеньянонбан ····· 6
Якпап ····· 8
Тток ····· 10
Уха из тэдонганского пеленгаса ····· 15
Синсолло ····· 17
Самгетхан ····· 20
Кимчхи ····· 22
Водка «Пхеньянсочжу» ····· 28

Известные местные продукты ····· 30

Кэсонский корё-инсам (женьшень) ····· 30
Чхильбосанский гриб-боровик ····· 34
Пэктусанская голубика ····· 37
Хвэрёнский обыкновенный абрикос ····· 39
Нёнбёнский шелк ····· 41
Тхэчхонские художественные лаки ····· 43

Пхеньянрэнмён

Это пхеньянское куксу (корейская лапша в холодном бульоне). Одно из типичных корейских национальных блюд. Издревле Пхеньян славится этим оригинальным кушаньем. Приготовляется, главным образом, из гречневой муки, отличающейся нежностью ощущения, своеобразием аромата и вкуса.

Своеобразие блюда связано с исходным сырьем, отваром, украшением кушанья, посудой, разбавлением куксу и прочим.

Основной сырьевой материал – мука гречихи, считающейся издревле «продуктом долголетия». Нити лапши получаются из гречневого теста. Прочность вареных нитей оптимальна для приема пищи. Да и свойственный гречихе вкус возбуждает аппетит.

Вкус бульона этого куксу так оригинален и привлекателен, что он и есть вкус самого пхеньянрэнмён.

На это кушанье идет также вода с засоленной редькой. Отвар получается из вареной говядины, свинины и курятины. Такая вода в большом объеме свежа и приятна на вкус.

Холодное куксу из гречневой муки, разбавленное сла-

бым рассолом из-под известной в районе Пхеньяна засоленной редьки или мясным бульоном, отливается приятным и свежим вкусом.

Еще одно оригинальное в приготовлении этого блюда – в том, что пхеньянрэнмён подается, главным образом, в широкой латунной посуде в полной гармонии со вкусом бульона. Это возбуждает аппетит у сидящих за обеденным столом.

Сначала в широкую посуду немножко подают бульон, а

затем кладут целые мотки нитей куксу, укладывают на них поочередно кимчхи, мясо, разрезанные кусочки груши, огурца, яйцо и др., а потом украшают кушанье и, наконец, добавочно дают в посуду бульон в нужном объеме.

Пхеньянрэнмён, отличающийся хорошим вкусом, приятным видом кушанья и оригинальностью гарнировки, представляет корейское куксу, является одним из лучших блюд, представляющих блюда национальной кухни.

Пхеньянонбан

Это национальное блюдо – теплый вареный рис, разбавленный бульоном. Его материалы: мясо, овощи, гриб, яйца и др. Сначала положить в посуду вареный рис и потом гарнир, сделанный из разных материалов, а напоследок заправлять их бульоном.

Виды этого блюда – разные. Из них самое известное –

Пхеньянонбан, который считается одним из четырех кушаний Пхеньяна.

Пхеньянонбан – одно из лучших кушаний, представляющих местную продукцию Пхеньяна.

Курятина и блины из маша, положенные на вареный рис, украшают блюдо и повышают аппетит.

Пхеньянонбан характерен употреблением соевого соуса и соли вместо острой приправы, свойственным курятине вкусом и украшением – блином из маша.

Метод приготовления пхеньянонбан: приготовить белый вареный рис, толочь замоченный маш на жернове и жарить блин. Обварить грибы и жарить их. Варить очищенную курятину. При кипении воды снять масло и пену, вынуть вареное мясо, положить соевый соус и соль по вкусам. Приготовить сою с приправами из соевого соуса, лука, чеснока, кунжутного масла, порошка из черного перца, кунжута. Поместить теплый рис в посуду, положить на него блин из маша, курятину, грибы, сою с приправами, а затем налить бульон, чтобы гарниры не оказались под водой. Напоследок положить мелко нарезанные, как ниточки, яичницы.

Якпап

Это целебная каша. Специфическое блюдо кэсонской местности. Является одним из старинных блюд Кореи.

Приготовляли в этой местности это блюдо в День чонвор тэборым (15 января по лунному календарю) как специальное блюдо. Кроме того, поставили его на стол в день рождения или праздничные дни, и еще в то время, когда приезжали долгожданные гости.

Способ приготовления: замачивать в воде клейкий рис, промыть, затем варить в *сиру* (большая керамическая посуда с отверстием на дне, помещаемая в котел при варке на пару).

Ядро каштана, очищенное от скорлупы и кожицы, крошить.

Из ююбы удалить семя и в достаточной степени варить ее в котле до того, чтобы получились густые соки.

И равномерно смешивать вареный клейкий рис с медом и оптимально класть в него соевый соус, а затем перемешивать его вместе с кунжутным маслом, каштановыми крошками и соками ююбы.

Эту смесь класть в кувшин или в вогнутую на середине посуду, плотно закрывать их крышкой.

Эти кувшин или посуду поставить на сиру или положить их вовнутрь большого котла с водой, а затем, покрыв их крышкой, сварить на пару.

Вначале варить на сильном огне, а когда пар сильно выйдет, регулировать нагревание и долгое время сварить на пару.

Тогда цвет каши переливается красным, лоснящимся. Готовую кашу класть в посуду, на нее местами класть ядро

кедра и посыпать коричный порошок.

Для приготовления этого блюда использовали вместе с каштанами и ююбами также сушеные плоды хурмы, папоротник, грибы и грецкие орехи.

Называется целебной кашей в смысле того, что она является кашей с медом. За оригинальный вкус и способ приготовления, изящный вид, ароматный запах, высокую питательность это блюдо издревле считалось продуктом долголетия, одним из известных типичных корейских блюд.

Тток

В переводе – паровой хлебец. Тесто из зерновой муки варят на пару или бьют сваренный на пару рис. Это одно из любимых корейцами специфических основных продуктов питания.

Чхальтток (паровой хлебец из клейкого риса)

Корейцы часто приготовляют это кушанье как особое и в будничные дни, не говоря уж о праздниках или семейных торжествах.

Способ приготовления: несколько часов промачивать в воде клейкий рис, варить его в сиру, немножко поли-

вать соленую воду, продолжать дальше варить его на пару. После этого бить сваренное на специальный камень или в ступе.

Обычно обмакнуть этот хлебец в мед или обсыпку, в качестве которой употребляются в основном вареная фасоль угловатая, жареная соевая мука, кунжут и прочее.

Едят вместе с мелко нарезанными грибами, ююбой, каштанами, кусочками сушеной хурмы.

Паровой хлебец из клейкого риса – это эффективное кушанье, которое помогает вылечить желудочные болезни, способствует укреплению здоровья человека и улучшает пищеварение. Издревле корейцы любят приготовлять это

кушанье и поставляли его на стол свадьбы. Это стало для них обычаем.

Сонпхён

Корейское национальное традиционное блюдо.

В переводе – рисовый хлебец с ароматом сосны.

Заварное тесто из муки неклейкого белого риса, как обычно, первого урожая лепить по определенной форме с начинкой.

Способ приготовления: промачивать рис в воде и размолоть в муку.

Сваренную фасоль с сахаром и солью месить и лепить ее величиной в каштан.

Заварить порошок неклейкого риса в соляной воде и лепить по полукруглой форме или форме двустворчатого моллюска.

Подостлать в *сиру* листья сосны и варить хлебцы на пару.

Мазать сваренные хлебцы кунжутным маслом.

Называется по употребляемой начинке: каштановый, с юбой, кунжутный и так далее. Если приготовить хлебцы с полынью или синурусом дельтовидным, то цвет или запах получается прекрасным.

Белый сольгитток

В переводе – слоеный рисовый хлебец, приготовленный в *сиру*.

Способ приготовления: исходное сырье зерновой муки разное – неклейкий, клейкий рис.

Немного наливают воду в рисовую муку и делают ее рыхловатой.

Рыхловатое тесто просеивают через решето, а затем варят массу в *сиру* на сильном огне.

На сваренный хлебец стелют еще один слой рисовой муки и нагревают.

Ослабив огонь, еще сваривают.

Слоеный паровой хлебец со своеобразным вкусом и

приятной на вид формой употребляется для питания в праздники или во время семейных торжеств, не говоря уж об обычных днях.

Уха из тэдонганского пеленгаса

Она является одним из местных блюд Пхеньяна. Способ приготовления: сначала вырезать пеленгас на куски, сварить их в котле, а затем в него вложить завернутые в ткань зерна черного перца, что дает приятный вкус.

Кефали обитают во многих местах Кореи, но среди них уха из пеленгаса, который обитает в реке Тэдон в Пхеньяне, широко известна во всей стране.

Пхеньянцы, как правило, угощают дорогого гостя ухой

из тэдонганского пеленгаса

Она славится изысканным и своеобразным вкусом, высокой питательностью в стране. Неслучайно, что в прошлом люди, приехавшие в Пхеньян, обязательно пробовали это блюдо. А к вернувшимся к себе из Пхеньяна на первой встрече, как правило, обращались с вопросом: «Вкусна ли уха из тэдонганского пеленгаса?»

Способ приготовления: содрать чешуи со свежего пеленгаса. Потом удалить внутренние органы, очистить и нарезать его кусками. Положить в котел куски пеленгаса, отлить определенное количество холодной воды и варить их с завернутыми в марлю зернышками черного перца.

С появлением желтенького масла вынуть из котла черный перец и посолить уху. Налить в посуду отвар и положить кусочки пеленгаса. Добавить к этому толченые чеснок и имбирь.

Синсолло

Так назывался первоначально прибор с особым устройством типа самоварчика для приготовления блюда *ёль-кучжатхан* – вроде солянки. С течением долгих лет сама пища, сваренная в этом приборе, носила его название – синсолло.

Это типичное корейское национальное блюдо – «шедевр» кулинарного искусства, который, как говорят корейцы, позволяет людям попробовать «настоящий вкус продуктов на земле и море». Блюдо в основном жареное. В синсолло варятся редкие продукты, получаемые в горах, на полях и море.

Материалы для этого деликатеса – говядина, фазанина, курятина, свинина, коровья печенка, трепанги, королевская креветка, морковка, омежник лежачий, корни колокольчика, всего более 30 видов продуктов. И еще – специи. Способы приготовления бывают разные, конечно же, в зависимости от особенности употребляемых материалов. По своему вкусу каждый приготовляет жаренье, блины, *хвэ* (мелкое нарезанное сырое мясо, кусочки сырой рыбы и т. д.), мясные шарики в масле и прочее и кладет их в посуду. В нее поливает оптимально посоленный мясной бульон. В трубу в центре

прибора кладут древесный уголь, чтобы в ней разгорался огонь. Так варится пища в приборе. Сваренная в нем пища занимает 1-е место в перечне корейских блюд по всем показателям: по видам употребляемых материалов для еды, по видам специй, по способам кулинарии.

Деликатес этот очень вкусный. В нем в равной мере содержатся белки, жир, витамины, минеральные вещества, углеводы и другие разные питательные вещества. Синсолло известно как изысканное кушанье для укрепления здоровья и долголетия.

Вкус этого деликатеса так уникален и изыскан, что в одной посуде, как говорится, собран весь настоящий вкус продуктов на земле и море. Самое вкусное и приятное на вид кушанье считается таким лучшим, что часто появляется на столе банкета.

Это блюдо пробуют обычно на одном месте несколько людей, и каждому из них подается отдельная ложка и тарелочка.

Самгетхан

В переводе: тушеная курица, начиненная женьшенем (сам – женшень, ге – кур, тхан – суп, отвар).

Издревле каждый человек желает долго жить. Корейская нация с давних времен развивала и развивает блюда, способствующие укреплению здоровья и долголетию.

Женьшень кэсонского происхождения в Корее широко известен миру своей лекарственной ценностью. Курятина хороша своим вкусом и отлично усваивается желудком.

В принципе для приготовления самгетхан употребляется дикорастущий женьшень. А с выращиванием женьшеня начал широко использоваться выращиваемый на плантациях женьшень вместо дикого. Самая лучшая курица для приготовления этого блюда – курица черного цвета.

Способы приготовления блюда: очистить курицу от перьев и пуха, удалить голову и ноги, вложить в брюхо женьшень и сшить его ниткой, сваривать курицу в воде, котле или кастрюле, удалить возникающую при кипении пену и продолжать варить на слабом огне, класть тушеную курицу в глиняную посуду вместе с чашечкой столовой соли.

Это блюдо как тонизирующее средство способствует охране здоровья в самые знойные дни лета. Эффективно

для восстановления подорванного здоровья человека со слабым организмом.

Корни, листья, стебли, бутоны и плоды женьшеня содержат глюкозиды, сласти, эфирное масло, аминокислоту, пептиды, органическую кислоту, минеральные вещества, микроэлементы, различные витамины. Следовательно, это блюдо широко использовалось как тонизирующее средство.

Кимчхи

Это одно из самых своеобразных корейских национальных блюд.

На любой обильный обеденный стол с лакомствами корейцы не забывают подавать кимчхи. Это – обязательный гарнир к жирным мясным блюдам, паровым хлебцам и блинам. Такова их своего рода привычка в питании.

Кимчхи отличается своим своеобразным вкусом – приятным, свежим, ароматным, кисловатым и привлекательным. Оно, богатое витаминами и другими питательными веществами, помогает человеку в укреплении здоровья и долголетии.

При виде одних приправ красного цвета сильно возбуждается у него аппетит.

Тхонкимчхи.

Виды кимчхи разные. Широко известны *тхонкимчхи* (кимчхи из целых кочанов листовой капусты), *тончхими* (кимчхи из засоленной редьки), *посамкимчхи* (кимчхи с завернутыми листьями капусты) и *кактуги* (нарезанная соленная редька с приправами).

Способы их приготовления: 1-е – засоленные целые кочаны листовой капусты, заправленные приправами, проходят процесс брожения в чане. 2-е – рассол из-под целиком засоленной редьки (его объем большой) после брожения получается чистым свежим и привлекательным на вкус. 3-е – кусочки нарезанного кочана засоленной капусты, начиненные специями, завертываются крупными ее листьями. 4-е – редька, нарезанная кубиками, заправленная приправами, проходит процесс брожения в чане.

Тончхими.

Посамкимчхи.

Кактуги.

Кимчхи, традиционное национальное блюдо корейцев, общепризнано в мире как одно из пищевых продуктов здоровья.

Кимчхи – блюдо высокой питательности. Его физиологическое воздействие разное. Полисахариды и лигнин в кимчхи улучшают функции желудка и кишок, способствуют пищеварению и создают вяжущий раствор в кишках, что приводит к снижению густоты холестерола. Следовательно, кимчхи очень эффективно для предотвращения и лечения гипертонии, геперлипемии сердечных заболеваний и корпуленции.

Физиологически активизирующие вещества перца и чеснока в кимчхи эффективны для предотвращения старения клеток, уничтожения вредных бактерий, ослабления боли и повышения иммунитета. В частности, чеснок уничтожает болетворные бактерии ботулизма и язвы желудка, ускоряет процесс обмена энергией и способствует устранению физической утомленности и приумножению энергии.

Кимчхи приготовляется в домашних условиях, а также на фабриках производится промышленными методами.

Водка «Пхеньянсочжу»

Сочжу – в переводе водка. Она получается в процессе испарения спиртного состава после брожения крахмального сырья.

В прошлом сочжу называлась по-разному: «Хвачжу» (хва – огонь), «Рожу» (ро – роса). «Пэкчжу» (пэк – белая) и др. Смысл «Хвачжу» – в том, что она сделана с помощью огня. Вторую называли так в смысле того, что она получается путем охлаждения пара, как роса. «Пэкчжу» означает прозрачную, белую водку.

С середины XIII века (период государства Корё) она широко распространялась в Корее, являясь по крепости самым высоким из традиционных алькогольных напитков. После, в период Чосон феодальной династии она получила дальнейшее развитие – в начале ее употребляли в лечебных целях, а постепенно стали пить ее, как обычный напиток.

Жители северных районов Кореи, включая провинции Пхёнъан и Хамгён, любили пить названную водку. В частности, Пхеньян и Кэсон были известными производителями сочжу.

Главное сырье «Пхеньянсочжу» – кукуруза и белый рис. Ее крепость – 25%.

«Пхеньянсочжу» отличается свежим, мягким, привлекательным и дает приятое ощущение.

Этиловой спирт наивысшего сорта и очищенная вода, полученная с помощью сверхсовременной техники, гарантируют прозрачность и мягкость этой водки.

«Пхеньянсочжу» со свойственным ей традиционным вкусом и широкой популярностью является национальной водкой КНДР.

Известные местные продукты

Кэсонский корё-инсам (женьшень)

Корневище этого растения похоже на человеческую фигуру. И отсюда название инсам (ин – человек, сам – женьшень).

В Корее растет много лекарственных растений, полезных для укрепления здоровья и долголетия человека. История культивирования, переработки, использования корейцами женьшеня, этого чудодейственного растения, долгая – она насчитывает много тысячелетий. В частности, с более тысячелетней давности этот женьшень стал общепризнанным в мире как корё-

Женьшеневая плантация.

Плоды инсама.

инсам, как своего рода жизненный эликсир, дающий человеку жить долго, не старея.

Его широкая популярность в мире связана с особым лекарственным эффектом женьшеня Кэсона, культивируемого в самых подходящих для его выращивания особых почвенно-климатических условиях. Известные хозяйства с женьшеневыми плантациями, находящиеся у подножия гор Сонъак в г. Кэсоне, сохраняют и развивают традиционные методы культивирования этого корёского женьшеня исходной породы.

Этот «корень жизни» содержит более чем 10 видов женьшеневых глюкозидов, в числе которых – инсамзид, масло, аминокислота, витамины, а также большое количество моно- и полисахаридов, неорганических веществ, амилазы и др. Кэсонский корё-инсам делится на ряд видов: сусам (влажность – 70 – 80 %) – влажный женьшень в натуральном состоянии корня, выкопанного на плантации;

пэксам (влажность – 11 %) – белый женьшень, высушенный после переработки корня сусам в воде и удаления с него наружной корки; хонсам – красный женьшень, пропаренный без наружной корки и выкопанный корень сусам и высушенный на солнце; тансам – сладкий сусам без мелких корешков, варенный в сахарной воде; мисам – высушенные мелкие корешки женьшеня.

В Пхеньяне и во многих районах провинций Кореи имеются предприятия по переработке женьшеня и выпуску женьшеневых изделий. Так, в Кэсоне, являющемся в Корее центром культивирования и переработки женьшеня, имеется фабрика по переработке корё-инсам (женьшень) Кэсона. Этот комплекс индустрии в массовом количестве выпускает десятки видов тонизирующего средства и пищевых продуктов здоровья. Главное сырье – 6-летний корё-инсам Кэсона, который считается самым лучшим в укреплении здоровья, предотвращении старения и имеет противораковое, иммуно-воостановительное и противорадиоактивное воздействие. Из упомянутого женьшеня выпускаются сотни видов изделий из женьшеня.

Водка с корнем кэсонского корё-инсама, приумножающая энергию молодости и имеющая душистый запах, неоднократно удостоена золотых медалей на международных товарных выставках-ярмарках.

Тонизирующие средства, продукты здоровья и косметика из этого женьшеня полезны для защиты пяти внутренних органов человека и оказывают позитивное воздействие на мозг и кровеносные сосуды. Они способствуют улучшению обмена веществ и проявляют универсальный эффект в лечении разных заболеваний. Спрос на них все растет.

Общество по женьшеню Кореи согласно закону КНДР о женьшене прилагает активные усилия для сохранения, унаследования, развития традиционных методов культивирования и переработки кэсонского корё-инсама, оказывающихся под юридической защитой.

Как упомянуто выше, этот женьшень своим особым фармацевтическим эффектом гарантирует здоровье человека и его долголетие. С учетом все растущего мирового спроса на женьшеневые изделия активно проводят на международной арене деятельность по сотрудничеству и обмену с другими странами на основе принципа доверия и практической выгоды.

И в нынешнем столетии корё-инсам кэсонского проис-

хождения, имеющий лучшие фармацевтический эффект и многовековую славную традицию, вносит свою лепту в укрепление здоровья людей и развитие культуры.

Чхильбосанский гриб-боровик

Научное название: *Tricholoma matsutake*.

По-корейски: чхильбосанский белый гриб.

Этими грибами обильны горы Чхильбо (горы «Семь сокровищ»). Вкус и запах этого гриба особый. Этот белый гриб считается специфическим в перечне корейских грибов.

Диаметр шляпки – 8 – 20 см. Поверхность носит яркий или густой каштановый цвет. Ее середина – более заметно каштановый.

Толстая и твердая мякоть отличается белым цветом и особым ароматом. Ножка-столбик колоннообразный. Длина – 10 – 20 см, диаметр 1,5 – 3 см. Толщина ее верхней и нижней частей одинакова. Порой встречается и такой гриб, верхняя часть которого немножко тонка, а нижняя – толста.

Эти грибы в горах Чхильбо буйно растут в первой половине сентября, когда в этой зоне часто идет дождь и дует ветер с юго-востока в прохладную погоду. В это вре-

Водка с боровиком.

мя сильна разница в температуре днем и ночью.

Этот пищепродукт отличается свежим вкусом и высокой питательностью.

Употребляется для приготовления разных видов жаренья и производства консервов.

Порошок сушеного гриба используется как приправа.

Этот гриб-боровик помогает укреплению здоровья и оказывает хорошее воздействие на пищеварительные органы. Эффективен для устранения боли и мокроты. Употребляется, когда стало душно. Употребляется как противораковое и мочегонное средство.

Пэктусанская голубика

В высокогорье Кореи, в районе горы Пэкту широко распространена голубика, которая растет зарослями. Там создана голубичная плантация площадью свыше 30 тыс. га, и ежегодно с ее ягодами производятся в большом количестве разные виды продуктов.

Пэктусанская голубика – листопадный кустарник. Высота – 30 – 40 см. Растет максимально до 1,2 м.

Цветки распускаются во второй половине июня – второй половине июля на концах побегов прироста прошлого года, по 2 – 3, поникающие.

Ягоды темно-фиолетовые. Созревают с последних дней июля по третью декаду сентября.

С давних времен пэктусанская голубика применялась в народной медицине корейцев как средства от кашля, закрепляющее и кровоостанавливающее, а также как лечебное средство, полезное для восстановления здоровья жен-

щин после родов и перенесших корь детей.

Ее постоянное употребление дает эффект и в очищении крови, профилактике гипертонии и артериосклероза. Голубика имеет хозяйственное значение как укрепляющего и охлаждающего средств. Ее плоды употребляются в свежем виде или используются для изготовления вина, компотов, желе и других продуктов. Она служит также сырьем для производства пищевых продуктов, краски и лекарства.

Хвэрёнский обыкновенный абрикос

Это морозостойкий средний сорт абрикоса, дающий плоды хорошего качества.

Весной его белые цветки умножают красоту природы, в разгаре лета обильные плоды радуют глаз.

Широко культивируется в средней и северной части Кореи, включая район Хвэрёна.

Масса плода – около 60 г. Цвет кожуры – бело-желтый, а на солнечной стороне – светло-красный. Мякоть светло-желтого цвета – сочная, сладкая, кисловатая. Косточка используется как лекарство. Плоды содержат

7,92 – 8,18% сахара, 1,04 – 1,83% органической кислоты, 1,88 – 7,7 мг% витамина С, ферменты, микроэлементы и др.

Хвэрёнский обыкновенный абрикос широко известен более душистым и сладким вкусом, чем другие породы. Его плоды используют для приготовления консервов, вина и других продуктов и для лечения разных заболеваний.

Нёнбёнский шелк

В Нёнбёне находится Яксандондэ, исстари считающаяся одной из достопримечательностей, а он более известен ко-

рейцам своей долгой историей производства шелка – материала на традиционную национальную одежду.

По историческим записям, провинция Пхёнъан, в частности Нёнбён, явилась центром отечественного шелкоткачества тех времен, где выпускалось больше тканей по сравнению с другими районами страны.

К нёнбёнским шелковым тканям относились *хапсачжу*, *ханра*, *чхильсэкдан* и др., из них *хапсачжу* была широко известна по всей стране.

В ходе тканья *хапсачжу* нёнбёнцы изготовили корейский фирменный шелк – *мобондан* и, разработав необходимую для производства *хапсачжу* тростильную машину, внесли большой вклад в поднятие отечественного шелкоткачества еще на одну ступень.

Сейчас нёнбёнский шелк очень известен под названием «*яксандан*», «*курёндан*».

Нёнбёнские шелковые ткани с разными узорами, оставившие яркие следы в развитии культуры и традиций корейской нации, и сегодня широко используются среди народа как главный материал на национальную одежду.

Тхэчхонские художественные лаки

Лаки художественные представляют собой один из видов прикладного искусства, использующий сок лакового дерева для украшения домашней утвари или мебели.

Смола лакового дерева – доброкачественная природная краска, которой невозможно получить никаким химическим методом. Белый и сероватый сок лакового дерева при контакте с воздухом превращается в черный, красный, коричневый цвет. Если отшлифовать поверхность затвердевшего на воздухе сока, то он придает очень красивый блеск.

Самым лучшим из видов лака является тхэчхонский, который получается в одноименном районе провинции Северный Пхёнъан. В этом районе хорошо растут лаковые

деревья, требующие много влаги, так как в нем созданы благоприятные для них природно-географические условия: обильные осадки в году, сырая земля.

Исстари на базарах Пхеньяна и других районов страны продавалось много разных художественных лаков, изготовленных в Тхэчхоне. Они считались образцами лаковых изделий.

Характерными чертами тхэчхонских лаков являются сравнительно небольшая величина, изящность, полный контраст цветов домашней утвари и мебели.

И сегодня тхэчхонские художественные лаки непрерывно развиваются.

СВОЙСТВЕННЫЕ КОРЕЕ

Автор: Син Гван Ир
Редактор: Сон Чин Сон
Перевели: Со Гён Ир, У Чон Хван
КНДР, Издательство литературы
на иностранных языках
Выпущено в декабре 111 года чучхе (2022)

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

Издательство литературы
на иностранных языках
К Н Д Р
111 чучхе (2022)